

# **PENERAPAN TEKNOLOGI LAPORAN KEUANGAN DAN PRODUKSI PADA PENGRAJIN PISANG AROMA RAJAWALI TEMANGGUNG**

**Mardinawati\*, Agus Suwondo, M. Noor Ardiansah, Eka Murtiasri, Ulfah Hidayati**

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang  
Jln. Prof. Soedarto Semarang  
\*Email: watimardina@yahoo.co.id

## ***Abstract***

*Partners in this Community Service Program are aroma banana craftsmen in, Gesing Village, Kandangan District, Temanggung Regency. The purpose of the service program is, add equipment for draining oil, produce Cost of Production reports and Profit and Loss reports. The raw material in the form of bananas is obtained from the surrounding area where bananas are planted. Marketing of banana aroma products is only in shops owned by craftsmen, and entrusted to gift shops in Temanggung and surrounding areas. In the frying process, the results of the banana aroma that have been fried are drained using a simple tool made of bamboo, so the oil cannot be drained completely. The solution to these problems procure a drain tool to drain the remaining oil, training in the preparation of Cost of Production and Profit and Loss. The approach method used is, the practice of using a drain tool, the practice of compiling reports on Cost of Production and Profit and Loss using Microsoft Excel, business assistance and monitoring. The outputs in this program are sales turnover of aroma bananas increased by 10%, product quality increased, became durable and taste did not change, documents on Cost of Production and Profit and Loss Reports, scientific publications in scientific journals, proceedings of national seminars.*

**Keywords:** *Aroma Banana,, Cost of Production*

## **Abstrak**

Mitra pada Program Pengabdian Masyarakat ini adalah pengrajin pisang aroma di Desa Gesing Kecamatan Kandangan Kabupaten Temanggung. Tujuan dari program pengabdian adalah menambah peralatan untuk meniris minyak, menghasilkan laporan Harga Pokok Produksi dan laporan Laba Rugi. Bahan baku berupa pisang diperoleh dari daerah sekitar yang kebunnya ditanami buah pisang. Pemasaran produk pisang aroma hanya di toko milik pengrajin, dan dititipkan pada toko oleholeh di Temanggung dan sekitarnya. Dalam proses penggorengan, hasil pisang aroma yang sudah digoreng ditiriskan menggunakan alat sederhana terbuat dari bambu, sehingga minyak tidak bisa tiris tuntas dengan sempurna. Solusi dari permasalahan tersebut adalah pengadaan alat tiris untuk meniris minyak yang tersisa, pelatihan penyusunan Harga Pokok Produksi dan Laba Rugi. Metode pendekatan yang digunakan adalah , praktek menggunakan alat tiris, praktik penyusunan laporan Harga Pokok Produksi dan Laba Rugi dengan menggunakan microsoft excel, pendampingan usaha dan monitoring. Luaran dalam program ini adalah omzet penjualan pisang aroma meningkat sebesar 10%, kualitas produk meningkat, menjadi tahan lama dan rasa tidak berubah, dokumen Harga Pokok Produksi dan Laporan Laba Rugi, publikasi ilmiah di jurnal ilmiah, prosiding seminar nasional.

**Kata Kunci:** *Pisang aroma,, Harga Pokok Produksi*

## **PENDAHULUAN**

Wilayah Kabupaten Temanggung berada pada dataran tinggi yaitu di lereng gunung Sumbing dan gunung Sindoro. Adapun salah satu jenis tanaman yang cocok di dataran

tinggi adalah pohon kopi, dan tembakau. Kecamatan Kandangan merupakan salah satu kecamatan yang dikenal dengan penghasil kopi. Jenis kopi yang banyak dijumpai di daerah Kecamatan Kandangan adalah kopi Robusta. Lahan perkebunan di wilayah Kecamatan Kandangan, selain banyak dijumpai tanaman kopi, juga banyak dijumpai pohon sengon, aren, dan pohon pisang. Pohon pisang yang banyak dijumpai di sekitar wilayah Kecamatan Kandangan tersebut, telah dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk diolah menjadi produk makanan. Hal ini menjadi peluang oleh masyarakat sekitar untuk meningkatkan pendapatan dalam rangka menambah kesejahteraan masyarakat.

Program pengabdian masyarakat, telah menggandeng Mitra yang akan dijadikan obyek kegiatan. Mitra yang dimaksud adalah Pengrajin pisang aroma Rajawali yang beralamat Desa Gesing, Kecamatan Kandangan, Kabupaten Temanggung. Pengrajin pisang ini telah memberdayakan masyarakat di lingkungannya untuk membantu produksi serta pemasarannya.

Produk pisang aroma ini, dipasarkan dengan model kemasan 500 gram dan 250 gram. Harga untuk perkemasan sebesar Rp 13.000,- dan Rp. 7.500,-. Rata-rata produksi pisang aroma setiap minggu sebanyak 240 kg.

Sebelum terjadi pandemi jumlah produksi rata-rata setiap minggu 3 kali dimana setiap kali produksi menghasilkan pisang aroma sebanyak 80 kg. Sebelum adanya pandemi, pengrajin ini dapat memproduksi rata-rata setiap bulan sebanyak 240 kg pisang aroma, yang habis terjual. Kecuali jika ada pesanan khusus dari toko atau kenalan secara spontan, maka produksi akan menyesuaikan kebutuhan.

Produk pisang aroma ini, dipasarkan dengan model kemasan 500 gram dan 250 gram. Harga untuk perkemasan sebesar Rp 13.000,- dan Rp. 7.500,- Selain kemasan tersebut, pisang aroma melayani penjualan dalam uraian dengan harga per kg sebesar Rp.25.000,-. Jumlah yang diproduksi setiap bulan selalu habis terjual.

Namun sejak adanya pandemi Covid 19 ini, telah mengalami penurunan terhadap penjualan produk pisang aroma. Hal ini terjadi dikarenakan jumlah pengunjung toko yang menjadi tempat pemasaran produk mengalami penurunan. Penurunan disebabkan adanya beberapa peraturan PPKM oleh pemerintah yang dikeluarkan untuk pencegahan Covid 19. Pada saat terjadi penurunan, maka produk pisang aroma, banyak tersisa tidak terjual dengan habis pada setiap kali produksi. Permasalahannya hasil produk pisang aroma

hanya bertahan maksimal sampai 3 bulan. Dikhawatirkan setelah 3 (tiga) bulan rasa akan berubah. Kondisi Umum Mitra terdapat pada gambar di bawah.



**Gambar 1.** Menggoreng Pisang aroma



**Gambar 2.** Membungkus pisang aroma yang telah ditiriskan selama 4 jam

Proses produksi yang dilakukan oleh Pengrajin pisang aroma Rajawati adalah seperti terdapat pada gambar 1. Setelah pisang aroma selesai digoreng, kemudian didiamkan selama 4 jam agar sisa minyak goreng menetes, kemudian siap dipacking seperti pada gambar 2, kemudian dipajang di etalase, atau dititipkan pada toko-toko.

Kemasan pisang aroma 250 gram dan 500 gram, seperti terdapat pada gambar 5. Pisang aroma yang dipacking, masih terdapat kandungan banyak minyak, yang disebabkan hanya ditiriskan menggunakan alat sederhana yang terbuat dari bambu, sehingga pisang aroma tidak bisa tahan lama (hanya sampai 3 bulan) dan rasanya menjadi berubah seperti tengik setelah 3 bulan.

Pemasaran produk pisang aroma hanya dipajang di toko oleh-oleh dan di toko miliknya sendiri. Selama ini hasil penjualan tidak dicatat secara rutin dan rapi, karena prinsipnya uang hasil penjualan akan digunakan untuk kebutuhan beli bahan baku dan keperluan sehari-hari. Sehingga tidak kelihatan berapa keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan pisang aroma tersebut.

Pengrajin belum melakukan perhitungan besarnya harga pokok produksi (HPP), yang mestinya akan digunakan menentukan besarnya harga jual produk. Besar harga jual hanya melihat harga pasar pada umumnya. Pengrajin juga belum mampu menyusun laporan Laba Rugi sesuai standar.

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan adalah Mitra belum memiliki mesin peniris minyak yang berfungsi untuk meniriskan kandungan minyak pada pisang aroma, agar pisang aroma lebih tahan lama. Mitra belum belum mampu menghitung HPP dan menyusun laporan Laba Rugi

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan adalah pelatihan, praktek, pendampingan usaha pada bidang manajemen dan produksi. Pengrajin pisang aroma Rajawali belum menyusun laporan HPP dan Laba Rugi sesuai standar. Melalui program pengabdian masyarakat ini Tim akan memberi pelatihan kepada peserta bagaimana cara menyusun HPP HPP dan laporan Laba Rugi menggunakan Aplikasi Microsoft Excel. Pada tahap ini, peserta harus menyiapkan biaya bahan baku, bahan penolong serta biaya tenaga kerja dan data penjualan. Tim menyiapkan form dan tabel menggunakan Microsoft Excel. Peserta didampingi oleh tim dapat praktek menginputkan data untuk menghasilkan laporan HPP. Selain itu peserta juga dapat menginputkan data penjualan, sehingga dapat menghasilkan laporan Laba Rugi.

Tujuan disusun laporan HPP ini adalah sebagai bahan penentu harga jual, sedangkan tujuan laporan Laba Rugi dapat memberikan informasi tentang besarnya keuntungan yang diperoleh setiap periode perhitungan. Laporan HPP dan laporan Laba Rugi disusun menggunakan formula menggunakan aplikasi microsoft excel. Dalam buku yang berjudul Aplikasi Excel Dalam Pivot Table Bisnis Terapan (Arifin, 2006), bahwa dalam excel terdapat fasilitas form sebagai input data yang akan diolah. Peserta mengumpulkan semua dokumen penjualan dan biaya produksi. Data diinputkan dan dibuat formula untuk menghasilkan laporan HPP, laba rugi. Biaya yang disiapkan oleh mitra meliputi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Daljono (2011) mengemukakan bahwa biaya langsung meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sementara itu biaya overhead pabrik merupakan biaya tidak langsung. Biaya langsung berupa semua bahan baku berupa pisang, terigu, gula dan minyak goreng. Bahan pembantu berupa plastik sebagai pembungkus. Kelompok biaya menurut (Rudianto, 2013) bahwa biaya produksi, terdiri dari : 1)Biaya Bahan Baku. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi dalam volume tertentu. 2)Biaya Tenaga Kerja Langsung. Biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. 3)Biaya Overhead Pabrik. Biaya selain

biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung tetapi juga tetap dibutuhkan dalam proses produksi.

Pemgrajin akan dilatih dan praktek menggunakan alat spiner otomatis, yang disiapkan oleh Tim. Alat spiner adalah alat yang digunakan untuk mentiriskan sisa minyak dari pisang aroma setelah selesai digoreng. Hasil pisang aroma yang ditiriskan dengan alat yang terbuat dari bambu, harus menunggu sampai 4 jam unntuk bisa dipacking, dan hanya bertahan sampai 3 (tiga) bulan. Sedangkan dengan ditiriskan menggunakan alat spiner ini, maka daya tahan pisang aroma bisa hingga 6 (enam) bulan, dan hanya dalam waktu 30 menit pisang aroma sudah bisa langsung dipacking.

Tim program pengabdian masyarakat akan mendampingi mitra selama program berlangsung. Pedampingan dilakukan pada proses cara implementasi penyusunan laporan HPP dan Laba Rugi serta proses penggunaan alat spiner.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Ketua beserta satu anggota tim program pengabdian unggulan Program Studi Komptersisasi Akuntansi Jurusan Akuntansi, melakukan koordinasi awal dengan mitra. . Kunjungan dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2021. Hasil koordinasi telah disepakati, waktu, tepat dan peserta pelatihan yang mendukung program pengabdian tersebut. Tim meminta kepada mitra untuk menyiapkan catatan bahan baku, bahan penolong serta data penjualan pisang aroma. Kegiatan yang telah disepakati bersama adalah pelatihan dan praktek menyusun HPP dan laporan Laba Rugi produk pisang aroma. Selain kegiatan tersebut juga diagendakan serah terima alat spiner. Tim menyiapkan form, tabel beserta formula untuk isian data biaya produksi dan data penjualan yang akan digunakan oleh mitra dalam praktek menyusun laporan keuangan. Kegiatan selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 20 September 2021. Pada kegiatan tersebut berupa pelatihan dan praktek menyusun HPP dan laporan Laba Rugi. Tim mendampingi peserta dalam menginputkan semua data biaya produksi ke dalam form dan tabel yang telah disiapkan oleh tim. Setelah selesai data diinputkan maka secara otomatis, nilai HPP sudah dapat dihasilkan. Setelah dihasilkan besarnya nilai HPP, maka Tim mendampingi Mitra dalam menginputkan data penjualan selama satu periode, dari hasil inputan data penjualan tersebut secara otomatis akan dapat menghasilkan besarnya Laba Rugi. Hasil laba rugi tersebut, bagi mitra akan menunjukkan hasil usahanya, yang dapat memotivasi dalam menjalankan usahanya

Kegiatan berikutnya serah terima alat spiner, seperti terdapat pada gambar 3, dan dilanjutkan praktek menggunakan alat spiner seperti pada gambar 5. Pengrajin terlebih dahulu menggoreng pisang aroma seperti terdapat pada gambar 4 dan hasilnya langsung di tiriskan menggunakan alat spiner otomatis, seperti terdapat pada gambar 5 tersebut. Alat spiner berfungsi untuk alat peniris minyak dari hasil penggorengan pisang aroma. Proses peniris dengan alat spiner, selain menambah masa kadaluarsa, juga dapat mempercepat proses produksi. Dalam waktu 30 menit hasil piang aroma yang telah selesai digoreng, sudah siap untuk dipacking seperti pada gambar 6. Pisang aroma ditiriskan menggunakan alat saringan dari bambu, membutuhkan waktu 4 jam dalam meniriskan dan hanya bisa bertahan selama 3 bulan. Jika lebih dari waktu 3 bulan, dapat menimbulkan rasa tengik pada pisang aroma tersebut. Hasil pisan aroma yang sudah diproses menggunakan spiner, akan bertahan hingga 6 bulan.



**Gambar 3.** Serah Terima Alat Spiner



**Gambar 4.** Mitra Menggoreng Pisang Aroma



**Gambar 5.** Praktekalat Spiner



**Gambar 6.** Hasil Pisang Aroma Siap Dipacking

berikut adalah hasil Dokumen laporan HPP dan Laba Rugi.

**PISANG AROMA RAJAWALI**  
**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI**  
**PRODUK : PISANG AROMA**

<b>BIAYA BAHAN BAKU</b>			
a. Pisang	Rp.	150.000	
b. Tepung terigu	Rp.	162.000	
c. Minyak	Rp.	168.000	
d. Gula pasir	Rp.	187.500	
e. Garam	Rp.	2.000	
f. Vanili	Rp.	5.000	
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU</b>			<b>Rp. 674.500</b>
<b>BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b>			
a. Kulit	Rp.	65.000	
b. Gulung	Rp.	50.000	
c. Goreng	Rp.	25.000	
d.	<u>Rp.</u>		
<b>TOTAL BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b>			<b>Rp. 140.000</b>
<b>BIAYA OVERHEAD PABRIK</b>			
a. Kayu	Rp.	30.000	
b. Plastik	Rp.	100.000	
c. Biaya overhead pabrik-penyusutan	Rp.	5.596	
d. Biaya overhead pabrik-penyusutan	<u>Rp.</u>	1.354	
e. Biaya overhead pabrik-penyusutan	<u>Rp.</u>	833	
<b>TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK</b>			<b>Rp. 136.950</b>
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI</b>			<b>Rp. 951.450</b>
<b>JUMLAH UNIT PRODUKSI</b>			<b>50</b>
<b>HARGA POKOK PRODUKSI PER UNIT</b>			<b>Rp. 19.029</b>
<b>HARGA JUAL PER UNIT</b>			
<b>130% dari HPP</b>			<b>Rp. 24.738</b>

**PISANG AROMA RAJAWALI**  
**LAPORAN LABA RUGI**  
**TAHUN 2021**

<b>PENDAPATAN</b>			
Hasil Penjualan	Rp.	1.250.000	
Diskon Penjualan	Rp.		
Pendapatan lain	Rp.		
TOTAL			
PENDAPATAN			Rp. 1.250.000
<b>HARGA POKOK</b>			
<b>PENJUALAN</b>			
Persediaan Awal	Rp.	-	
Harga Pokok Produksi	Rp.	951.450	
Persediaan Akhir	Rp.	-	
			Rp. - 951.450
LABA KOTOR			Rp. <u>298.550</u>
<b>BIAYA-BIAYA</b>			
<b>BIAYA ADMINISTRASI</b>			
a. Administrasi	Rp.	-	
b.	0 Rp.	-	
c.	0 Rp.	-	
<b>BIAYA PEMASARAN</b>			
a. Promosi	Rp.	-	
b. Komisi Sales	Rp.	-	
c.	0 Rp.	-	
<b>TOTAL BIAYA-BIAYA</b>			<b>Rp. -</b>
<b>LABA BERSIH</b>			<b>Rp. 298.550</b>

**SIMPULAN**

Hasil program adalah bahwa Tim telah melakukan pengadaan dan menyerahkan peralatan produksi berupa 1 buah alat spiner. Pengrajin Pisang Aroma Rajawali terbantu melalui pengadaan alat spiner, sehingga waktu proses produksi menjadi lebih pendek. Melalui alat spiner tersebut, produk pisang aroma dapat ditiriskan lebih sempurna dan hasil pisang aroma bisa bertahan hingga 6 bulan. Pengrajin Pisang Aroma Rajawali dapat menyusun HPP dan laporan laba rugi, sehingga dapat menentukan harga jual sesuai perhitungan serta dapat mengetahui keuntungan dari usahanya.



## **DAFTAR PUSTAKA**

- Dalyono, 2011. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian*. Edisi 3. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro
- Fauzi A., Arifin, Johar. 2006. *Aplikasi Excel Dalam Pivot Table Bisnis Terapan*. PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Rudianto. 2013. *Akuntansi Manajemen Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Jakarta: Erlangga.